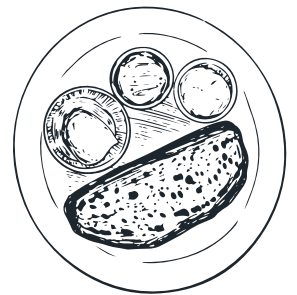
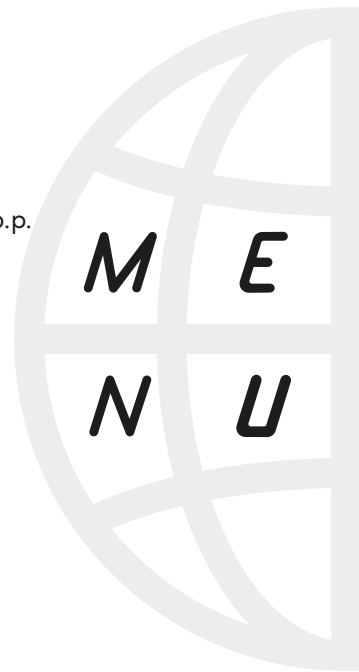


TAPAS DE TODO EL MUNDO:

1- Pan con rouille y aceitunas Bread with rouille and olives - Pain à la rouille et olives - Brot mit Rouille und Oliven	2,50 € p.p.
2- Pimientos de Padrón	10,50 €
3- Edamame con semillas de sésamo y sal marina Edamame with sesame and sea salt -Edamame aux sésame et sel de mer-Edamame mit Sesam und Meersalz	10,50 €
4- Gambones sobre rúcula King prawns on arugula - Crevettes royales sur roquette - Riesengarnelen auf Rucola	19,50 €
5- Carpaccio de remolacha con queso de cabra, piñones, Mostaza de higo, aceite de semilla de calabaza -Beetroot carpaccio with goat cheese,pine nuts,fig mustard,pumpkin seed oil - Carpaccio de betterave au fromage de chèvre, pignons de pin - Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Pinienkernen, Feigensenf, Kürbiskernöl	15,50 €
6- Jamón Pata Negra	27,50 €
7- Vitello Tonato	15,50 €
8- Tartar de salmón con aguacate Salmon tartare with avocado - Tartare de saumon à l'avocat - Lachstatar mit Avocado	19,50 €
9- Carpaccio de ternera encurtido en casa Home-pickled beef carpaccio - Carpaccio de bœuf mariné maison - Hausgebeiztes Rindercarpaccio	19,50 €
10- Alcachofa a la plancha con gorgonzola y salsa manchega Grilled artichoke with gorgonzola and manchego - Artichaut grillé au gorgonzola et manchego -gegrillte Artischocke mit Gorgonzola und Manchegosofße	15,50 €
11- Caprese	16,50 €
12- Tataki de atún con wasabimajo Tuna tataki with wasabimajo - Tataki de thon au wasabimajo - Thunfischtatiki mit Wasabimajo	19,50 €
13- Berenjena con salsa de tomate y queso gratinada Eggplant with tomato and cheese sauce gratin - Aubergines avec gratin de sauce tomate et fromage - Aubergine mit Tomate und Käsesauce überbacken	14,50 €
14- Crumble de patata francesa con rouille potato crumble with rouille - Crumble de pommes de terre française à la rouille - Kartoffelcrumble mit Rouille	9,50 €
15- Coliflor a la plancha con hummus, tanino Grilled cauliflower with hummus, tannin - Chou-fleur grillé avec houmous, tanin - gegrillter Blumenkohl mit Humus, Tanin	9,50 €
16- Pulpo a la plancha sobre salsa de tomate picante Grilled pulpo on spicy tomato sauce - Pulpo grillé sur sauce tomate épicée - Gegrillter Pulpo auf scharfer Tomatensoße	23,50 €
17- Gambas al ajillo Garlic Shrimps - Crevettes Scampi - Knoblauch - Garnelen	16,50 €
18- Ensalada casera de mariscos Homemade seafood salad - Salade de fruits de mer maison - Hausgemachter Meeresfrüchtesalat	24,50 €





SOPAS, GUIOSOS

según la temporada

20- SOPA DE TOMATE

7,50 €

TOMATO SOUP - SOUPE AUX TOMATES - TOMATENSUPPE

21- GUISO DE PESCADO DE ANDRE A LA BOUILLABASSE PARA 2

33,00 € p/p

- ANDRE'S FISH STEW A LA BOUILLABASSE FOR 2 PAX

- LE RAGOÛT DE POISSON D'ANDRÉ À LA BOUILLABASSE POUR 2

- ANDRE'S FISCHINTOPF A LA BOUILLABASSE FÜR 2 PERSONEN

ENSALADAS

CON PRODUCTOS DE LA HUERTA



24- Ensalada griega, aceitunas, cebollas, tomates, pepino, feta

15,50 €

Greek salad, olives, onions, tomatoes, cucumber, feta

25- Ensalada César

15,50 €

- Caesar salad - Salade César - Caesar-Salat

26- Ensalada César con pollo

19,50 €

- Caesar salad with chicken - Salade César au poulet - Caesar-Salat mit Huhn

27- Ensalada César con gamba

21,50 €

- Caesar salad with prawn - Salade César au crevette - Caesar-Salat mit Garnele

27- Ensalada de pulpo con patatas, aceitunas y apio

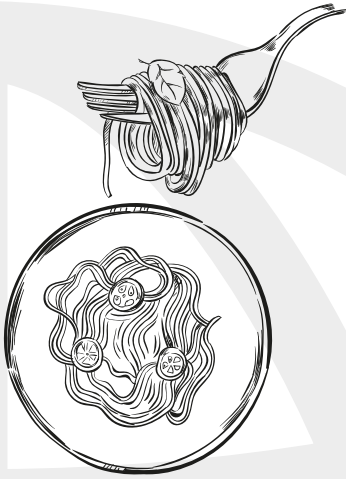
23,50 €

- Octopus salad with potatoes, olives and celery

- Salade de poulpe aux pommes de terre, olives et céleri

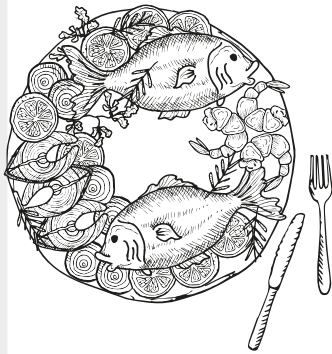
- Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und Sellerie

PASTAS



- 30- Rigatoni con salmón, espárragos verdes y salsa de langosta 22,00 €
- Rigatoni with salmon, green asparagus and lobster sauce
- Rigatoni au saumon, asperges vertes et sauce au homard
- Rigatoni mit Lachs, grüner Spargel und Hummersoße
- 31- Rigatoni con puntas de filete, salsa de champiñones, aceite de trufa 25,50 €
- Rigatoni with fillet tips, mushroom sauce, truffle oil Parmesan cheese
- Rigatoni avec pointes de filet, sauce aux champignons, huile de truffe, Parmesan
- Rigatoni mit Filetspitzen, Champignonsoße, Trüffelöl und Parmesan
- 32- Tagliatelle al Tartufo nero 23,50 €
- 33- Tagliatelle de marisco 24,50 €
- Tagliatelle seafood
- Tagliatelles fruits de mer
- 34- Rigatoni con salsa de tomate 14,00 €
- Rigatoni with tomato sauce - Rigatoni au tomate sauce - Rigatoni mit Tomatensauce

PESCADOS



- 36- Filete de salmón con ensalada y verduras a la parrilla 25,50 €
- Salmon steak on salad and grilled vegetables
- Steak de saumon sur salade et légumes grillés
- Lachssteak auf Salat und Grillgemüse
- 37- Dorada a la plancha 24,50 €
- Grilled bream - Daurade grillée - Gegrillte Brasse
- 38- Sarten de Gambones en salsa de langosta y chili, romero 29,00 €
- King prawn stir-fry, rosemary, lobster chili sauce
- Sauté de crevettes royales, romarin, sauce chili
- homard André's Riesengarnelenpfanne, Rosmarin, Hummerchilisoße

CARNES



- 40- Carré de Cordero 29,50 €
Lamb Carré - Carré d'agneau – Lamm chops
- 41- Lomo bajo curado Argentino 200gr. 33,00 €
Filet, Argentinian dry age 200gr. - Filet, âge sec argentin 200gr.
- 42- Chuleta de cerdo Ibérico 23,50 €
- Iberian pork chop - Côte de porc ibérique - Kotclett vom iberischen Schwein
- 43- Surf & Turf 49,00 €
- 44- Pollo al horno bávaro 19,50 €
Bavarian fried chicken - Poulet frit bavarois - bayerisches Backhendl



SUPLEMENTOS



Espárragos verdes a la plancha +6,50 €
 - grilled green asparagus
 - Asperges vertes grillées
 - gegrillter grüner Spargel

Verduras a la plancha +6,50 €
 - grilled Vegetables
 - Légumes grillés
 - Grillgemüse

Ensalada +6,50 €
 - side salad
 - salade l'accompagnement
 - Beilagensalat

Salsa de campeones +4,50 €

Crumble de patata +6,50 €
 - Potato Crumble
 - Crumble de pommes de terre
 - Kartoffelcrumble

Rouille +3,00 €

POSTRES

50- Tarta del día 7,50 €
 Cake of the day - Gâteau du jour

51- Strudel de manzana con helado de vainilla 8,50 €
 Apfelstrudel mit Vanilleeis - Pomme strudel avec de la glace à la vanille

52- Ponche de ron con helado de vainilla 7,50 €
 Rum pot with vanilla ice cream - Pot de rhum à la glace à la vanille

53- Coulant mallorquín 9,50 €

54- Tartufo 7,50 €

55- Helado de vainilla con aceite de semilla de calabaza 6,50 €
 - Vanilla ice cream with pumpkin seed oil
 - Crème glacée à la vanille à l'huile de graines de citrouille
 - Vanilleeis mit Kürbiskernöl

